**Brokkoliterrine**

300 g Brokkoli gekocht

150 ml Bechamel-Sauce

9 Blatt Gelatine kalt eingeweicht

150 ml Sahne geschlagen

Salz, Pfeffer

Brokkoli im Mixer pürieren

Bechamel-Sauce hinzufügen und vermixen

Das Püree durch ein Sieb streichen

Gelatine hinzufügen

Püree auf Eis stellen, würzen und Sahne unterheben

In Terrine füllen und kalt stellen